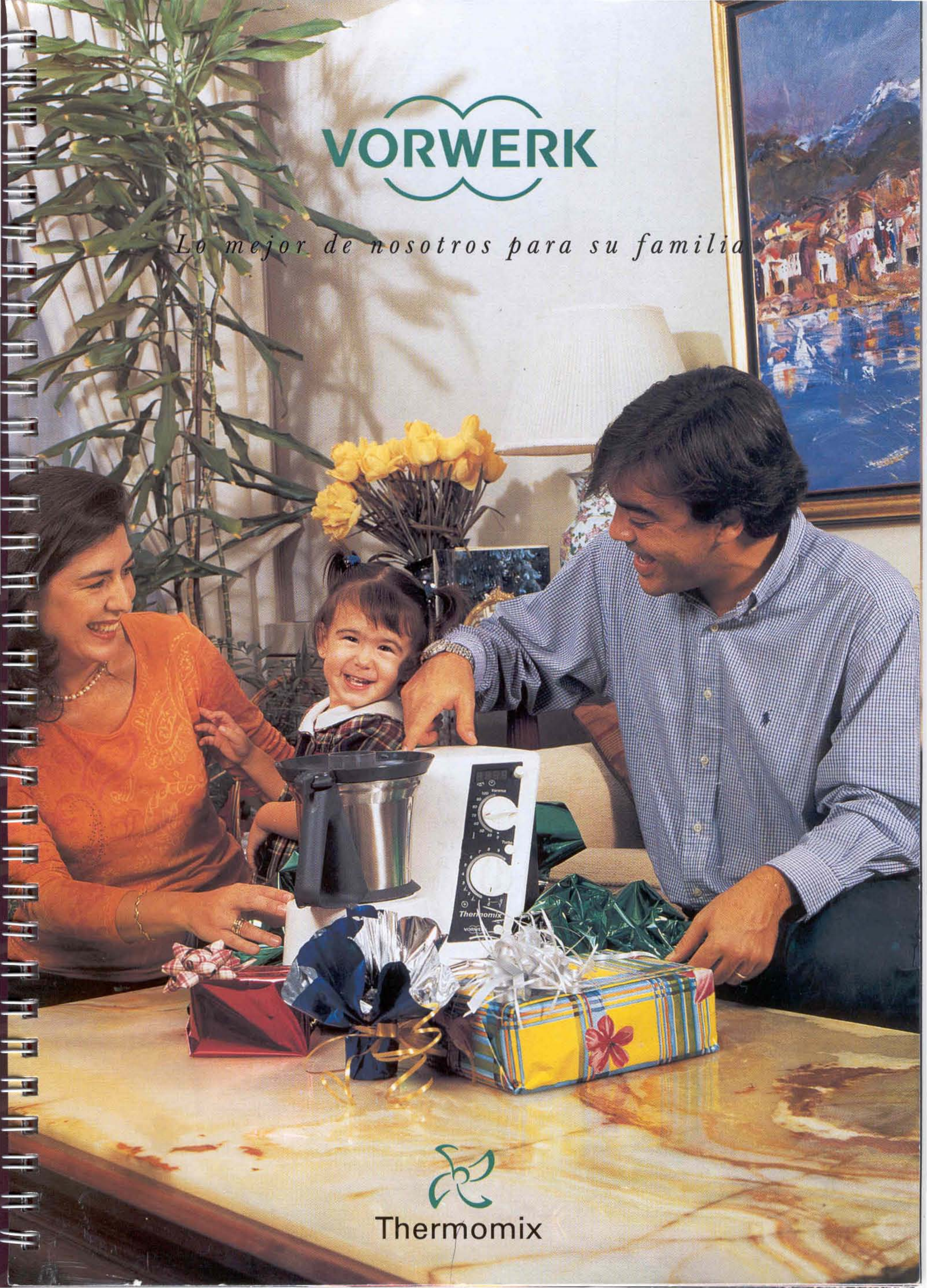

VORWERK
Lo mejor de nosotros para su familia
Thermomix
Thermomix

Crema de Fiesta

Ingredientes

- *70 g de aceite de oliva*
- *3 dientes de ajo grandes (unos 20 g)*
- *1 litro de agua*
- *1 kg de patatas peladas y troceadas*
- *2 y 1/2 pastillas de caldo de pescado o sal*
- *Pimienta recién molida*
- *1 latita de nata para cocinar "La Lechera" de Nestlé, o 200 g de nata líquida (opcional). En su defecto puede poner 200 g de agua*
- *100 g de anguila ahumada (preferiblemente), u otro ahumado*
- *50 g de caviar de mújol*

Preparación

Vierta el aceite en el vaso y programe 3 min., temperatura Varoma, vel. 1. Añada los ajos y programe 3 min., temperatura Varoma, vel. 4. Incorpore el agua, las patatas, las pastillas de caldo o la sal y la pimienta. Programe 30 min., temperatura Varoma, vel. 1. (Ponga el cestillo invertido sobre la tapadera, en lugar del cubilete, para evitar salpicaduras).

Cuando termine, triture durante 30 seg. en vel. 3. Si lo desea puede añadirle la nata o 200 g más de agua. Salpimiente y ponga por encima la anguila troceándola previamente con unas tijeras, mezclando bien con la espátula. Sirva en taza de consomé, bien caliente, y ponga encima una cucharadita de caviar de mújol.

Nota: Para que el puré le quede perfecto, triture en vel. 3, tal y como le indicamos, pues de lo contrario le quedará chicloso. Puede añadir más nata o agua si lo quiere más claro.

Queso de Cabra con Cebollas Confitadas

Ingredientes

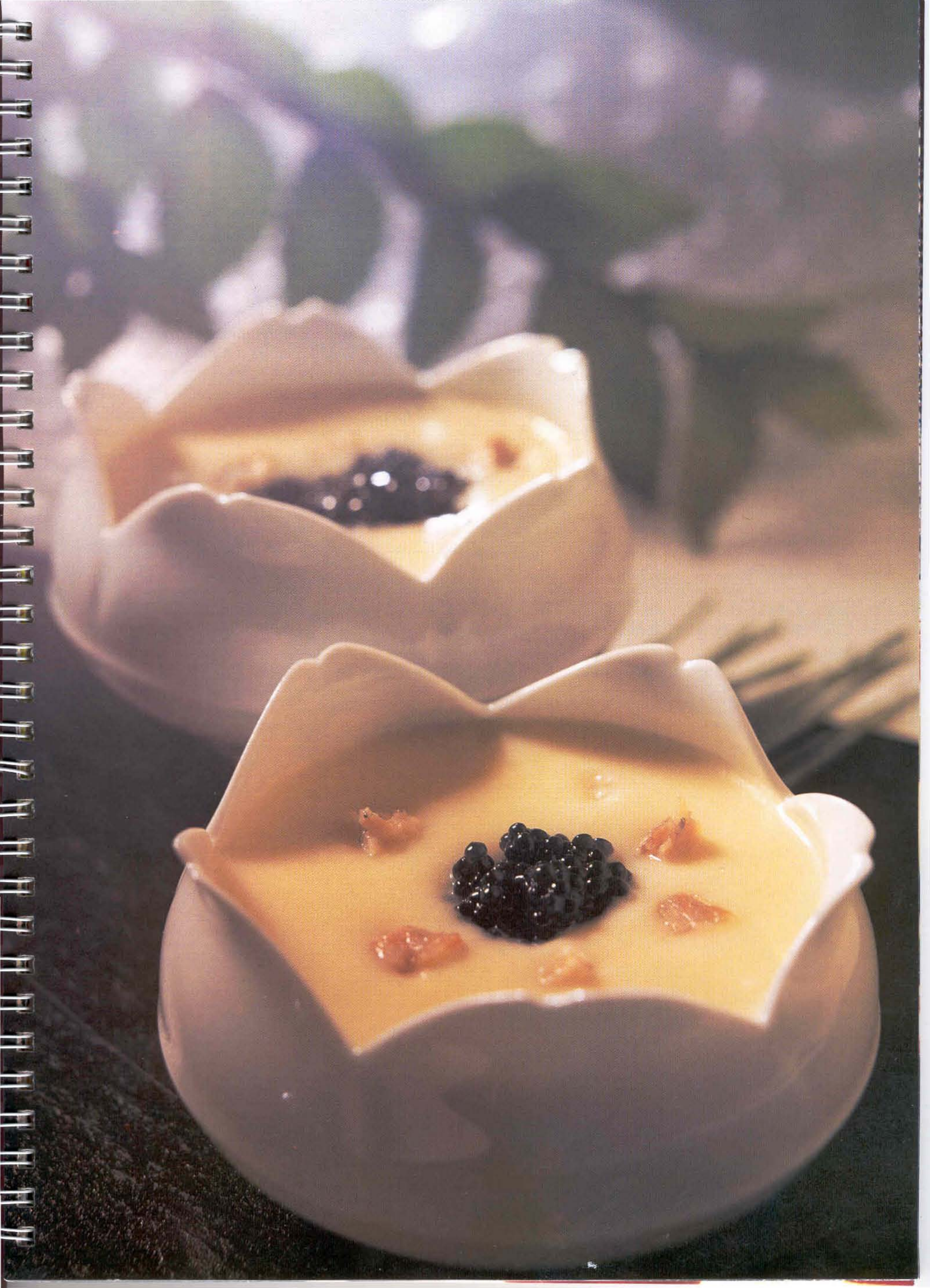
- *6 rodajas de queso de cabra, de 70 a 100 g cada una*
- *700 g de cebollas*
- *70 g de mantequilla*
- *30 g de aceite*
- *1 pastilla de caldo de carne*
- *30 g de caramelo líquido*
- *Pimienta*

Preparación

Trocee la cebolla (en dos veces) durante 6 seg. en vel. 3 y 1/2. Saque y reserve. Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso toda la cebolla troceada junto con la mantequilla y el aceite. Programe 30 min., temperatura Varoma, vel. 1.

Cuando termine, añada el caramelo líquido, la pimienta y la pastilla de caldo. Programe 3 min., 100°, vel. 1. Con la ayuda de un aro individual, corte una rebanada de pan de molde, mantenga el aro y rellene con cebollas confitadas y encima una rodaja de queso. Gratine hasta que el queso esté ligeramente dorado. Retire el aro y sirva.

Nota: Esta cebolla sirve de guarnición para cualquier tipo de carne.



Arroz de la "Yaya Elo"

Ingredientes

Primer paso. Para el Fumet:

- *250 g de gambas peladas, reservando las cáscaras*
- *250 g de agua*

Segundo paso:

- *50 g de zumo de naranja*
- *50 g de zumo de limón*
- *500 g de agua*
- *El líquido del fumet reservado*
- *4 dientes de ajo*
- *2 1/2 pastillas de caldo*
- *6 ramas de perejil*
- *Azafrán*
- *1 cayenita (opcional)*

Terce paso. Para el sofrito:

- *100 g de aceite*
- *100 g de pimiento verde*
- *100 g de pimiento rojo*
- *250 g de tomate natural triturado*
- *2 dientes de ajo*

Cuarto paso:

- *150 g de judías verdes congeladas, troceadas*
- *150 g de alcachofas congeladas, en cuartos*
- *100 g aprox. de calamar partido en tiritas finas*
- *100 g aprox. de pechuga de pollo en trocitos*

Quinto paso:

- *350 g de arroz*

Preparación

Ponga las cáscaras de las gambas y el agua en el vaso. Programe 5 min., 100°, vel. 4. Sáquelas, cuélelas y resérvelas.

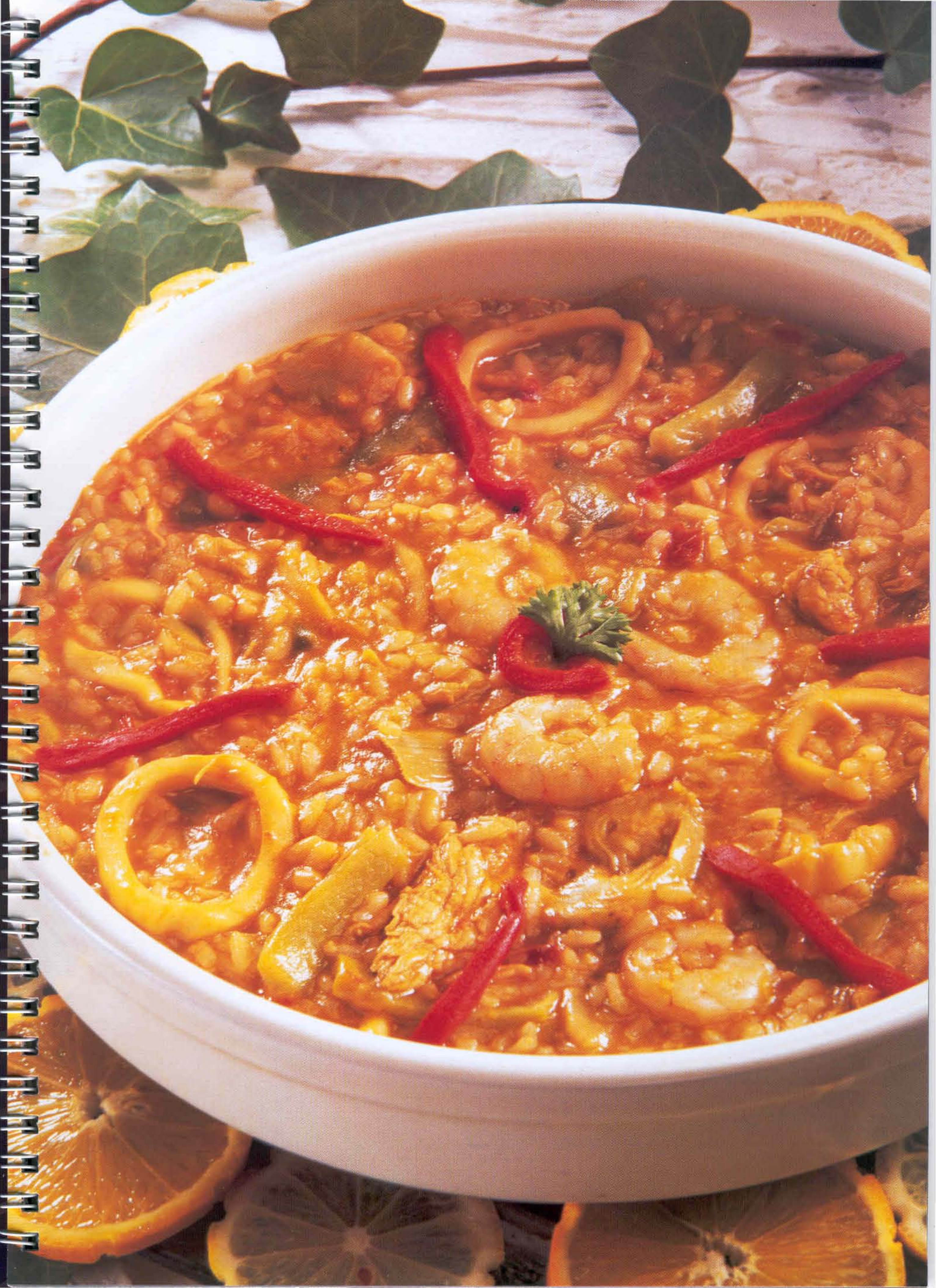
Ponga en el vaso limpio los ajos, el perejil y las pastillas y triture en vel. 6 a 8. Añada el resto de los ingredientes de este paso y mezcle durante unos seg. en vel. máxima. Saque el preparado del vaso y resérvelo.

Ponga en el vaso los ingredientes del paso 3°. Trocee de 6 a 8 seg. en vel. 3 y 1/2. Programe después 5 min. a 100° en vel. 1.

Ponga la mariposa en las cuchillas. A continuación, añada los ingredientes del paso 4 y programe 7 min., 100° en vel. 1.

Eche el arroz y programe 3 min., 100°, vel. 1. Añada el líquido del paso 2° que teníamos reservado y programe 12 min. a 100° en vel. 1. Cuando falten 5 minutos aumente la temperatura a Varoma (si ve que salpica mucho, ponga sobre la tapadera el cestillo invertido). Cuando termine, añada los cuerpos de las gambas reservados. Déjelo reposar en la máquina 2 o 3 min. Sáquelo después a una fuente de servir amplia y sirva rápidamente.

Receta facilitada por Dña. Eloisa García Serrano.



Troncos de Calabacín Rellenos de Bacalao a la Nata

Ingredientes

• 4 calabacines sin pelar

Primer paso:

• 100 g de aceite de oliva
• 400 g de patatas (cortadas como para tortilla)
• 200 g de cebollas partidas en aros finitos
• 100 g de agua
• 300 g de migas de bacalao desalado sin espinas

Segundo paso:

• 300 g de leche • 200 g de nata líquida
• 50 g de mantequilla
• 1 cucharada de aceite • 50 g de harina
• 1 pastilla de caldo de pescado o sal y pimienta recién molida. • Nuez moscada

Para adornar:

• 200 g de aceitunas negras sin hueso
• Pan rallado
• Unas bolitas de mantequilla

Preparación

Corte los calabacines, sin pelarlos, en troncos de unos 6 cm de alto. Vacíelos sin llegar al fondo con ayuda de una cucharilla pequeña (o con el utensilio de hacer bolitas que aparece en la pág. 13 del libro "Masas"). Haga tantos troncos como le den los calabacines. Colóquelos en el recipiente Varoma con el hueco hacia abajo. Tape y reserve.

Ponga la mariposa en las cuchillas, eche el aceite del primer paso y el agua, y programe 3 min., temperatura Varoma, vel. 1. Añada las patatas y las cebollas y programe 12 min., temperatura Varoma, vel. 1. Ponga en este momento el recipiente Varoma con los calabacines sobre la tapadera, para que se hagan al mismo tiempo. *Acabado el tiempo, retire el recipiente e incorpore el bacalao desmenuzándolo con la mano. Programe 1 min.,* temperatura Varoma, vel. 1. Saque y reserve en un recipiente hondo.

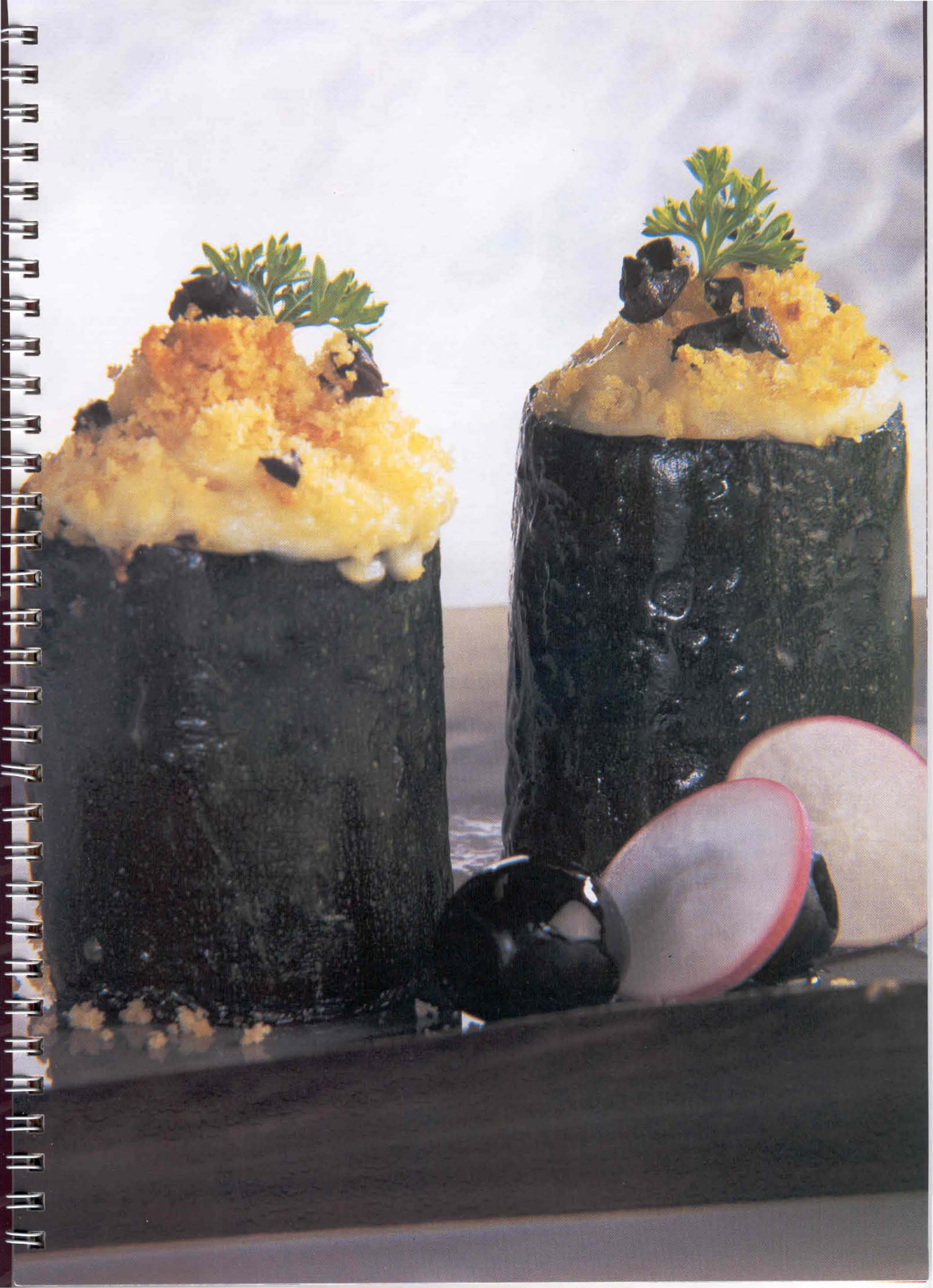
Saque los calabacines del recipiente Varoma y póngalos sobre papel de cocina para que escurran el líquido. A continuación colóquelos en una fuente apta para horno y resérvelos.

Sin lavar el vaso, ponga todos los ingredientes del segundo paso y programe 6 min., 90°, vel. 4. Cuando hayan transcurrido 1 o 2 min., baje la velocidad a 2 y 1/2.

Cuando termine el tiempo, incorpore el bacalao con las patatas y mezcle bien con la espátula hasta que la mezcla sea uniforme. Compruebe el punto de sal y pimienta y rectifique si fuera necesario.

Rellene los troncos de calabacín con esta mezcla, espolvoree con pan rallado, adórnelos con las aceitunas troceadas (puede hacerlo en el Thermomix en vel. 3 y 1/2) y ponga un botón de mantequilla encima de cada uno. Hornéelos durante 15 min. y a continuación gratínelos hasta que se doren.

Nota: Si no tiene pan rallado, comience por rallarlo.



Milhojas de Verduras

Ingredientes

Para el pisto (en el vaso):
- *100 g de aceite • 250 g de berenjenas (sin pelar)*
- *250 g de calabacín (sin pelar)*
- *150 g de pimientos verdes*
- *150 g de pimientos rojos • 200 g de cebollas*
- *1 bote de 1/2 kg de tomate natural triturado*
- *2 pastillas de caldo o sal y pimienta al gusto*

Para el recipiente Varoma:
- *600 g de patatas • 4 huevos*

Para el resto:
- *2 o 3 calabacines sin pelar*
- *300 g de queso Mozarella rallado*
- *50 g de queso Parmesano rallado y unas bolitas de mantequilla para gratinar*
- *Un molde desmontable de 26 cm de diámetro y 7 de alto*
- *Para adornar, aceitunas verdes y negras y un poco de caviar de mújol*
- *Aceite de perejil (opcional)*

Preparación

Si desea poner aceite de perejil al servir, triture 20 g de hojas de perejil con 300 g de aceite de oliva durante 30 seg. en vel. 5. Resérvelo en una botella o recipiente para que tome gusto. Lave bien el vaso.

Trocee las verduras del pisto en 4 veces: trocee la mitad de la cebolla con los pimientos verdes y la otra mitad con los rojos programando 4 seg. en vel. 3 y 1/2. Póngalas sobre una capa doble de papel de cocina para que empape el líquido que escurran. Proceda igual con los calabacines y por último las berenjenas.

Ponga la mariposa en las cuchillas. Incorpore todos los ingredientes en el vaso menos el tomate y los condimentos y programe 15 min., temperatura Varoma, vel. 1.

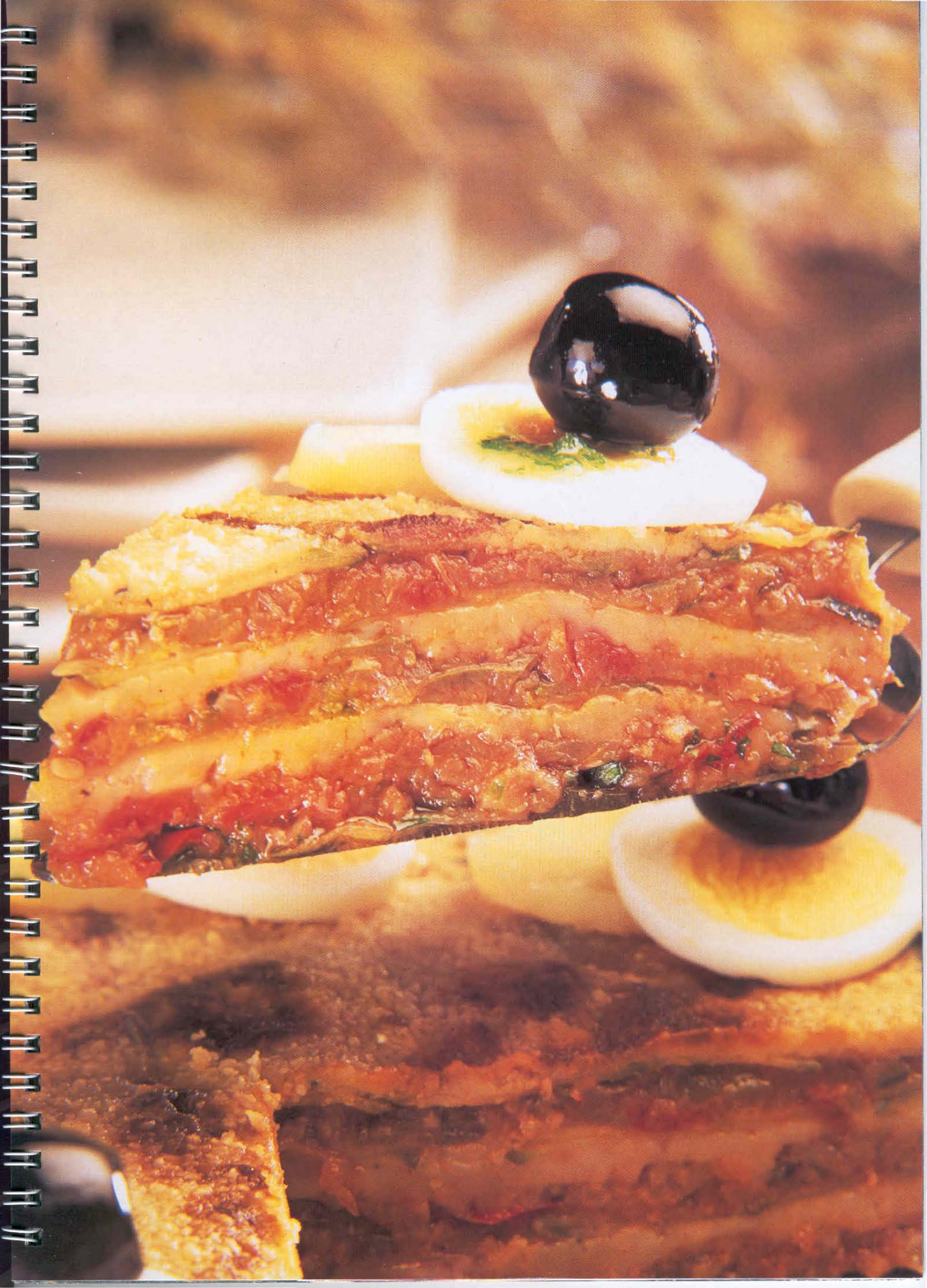
Incorpore el tomate y los condimentos y programe 20 min., temperatura Varoma, vel. 1. Coloque en este momento el recipiente Varoma en el que habrá puesto las patatas en rodajas y espolvoreadas con sal, y los huevos envueltos en film transparente (si no los envuelve, lávelos muy bien).

Lave los calabacines restantes y sin pelarlos, haga láminas muy finas ayudándose con un pela patatas o con un corta fiambres. Salpimiente y reserve sobre papel de cocina.

Cuando el pisto esté hecho, observe si ha quedado caldoso, de ser así, vuélquelo en el cestillo para que escurra un poco. Forre la parte externa del molde con papel Albal, para evitar que escurra líquido dentro del horno y engráselo por dentro. Ponga una capa de tiras de calabacín, a continuación una de pisto, espolvoree con queso Mozarella rallado y así sucesivamente hasta terminar con una de tiras de calabacín. Espolvoree con el queso Parmesano rallado, pimienta y encima unas bolitas de mantequilla.

Introduzca en el horno caliente y cuézalo a 200° durante 25 min. (el calabacín debe quedar al dente). Pase un cuchillo alrededor del molde para despegarlo de las paredes y desmóldelo con cuidado. Resérvelo. Sirva adornado con las patatas en rodajas alrededor, encima de ellas una lámina de huevo cocido (puede hacerlo con un corta huevos) y encima de ésta un poco de caviar de mújol o una aceituna (puede alternar las aceitunas con el caviar de mújol). Vierta por encima un hilito de aceite de perejil, si así lo desea.

Variantes: También se puede hacer con lascas de bacalao desalado, con arroz blanco, láminas de setas o champiñones crudos, o a su gusto.



Espaguetis a la "Vóngole"

Ingredientes

- *50 g de aceite*
- *4 dientes de ajo grandecitos*
- *Un puñado de hojas de perejil*
- *1 bote de 1 kg de tomate natural triturado*
- *Cayena al gusto (opcional)*
- *1 cucharadita de azúcar*
- *1 pastilla de caldo de pescado o sal*
- *Pimienta negra recién molida*
- *1 kg de chirlas o berberechos*
- *1/2 kg de espaguetis*

Preparación

Lave bien las chirlas y déjelas en un recipiente con agua y sal para que suelten la tierra. Ponga la máquina en vel. 6 y eche los ajos y la mitad de las hojas de perejil a través del bocal para que se troceen. Baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes, añada el aceite y programe 3 min. a 100° en vel. 1.

Añada el tomate, la pastilla de caldo o sal, el azúcar y la cayena (si la pone) y programe 15 min., temperatura Varoma, vel. 1. Mientras tanto, enjuague las chirlas y póngalas en el recipinte Varoma. Resérvelas.

Cuando acabe el tiempo programado, quite el cubilete y ponga encima el Varoma. Programe a continuación, 10 min., temperatura Varoma, vel. 1.

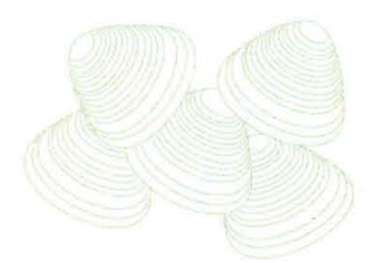
Vuélquelas sobre la salsa y deje reposar unos minutos. Saque del vaso y espolvoree con el perejil troceadito con una tijera. Reserve.

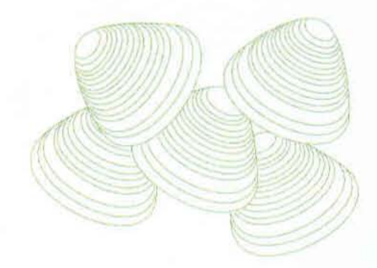
Ponga a cocer los espaguetis. Vierta en el vaso litro y medio de agua, sal y un poco de aceite y programe 12 min., 100°, vel. 1. Cuando el agua esté hirviendo, quite el cubilete y a través del agujero de la tapa, ponga los espaguetis enteros y empújelos suavemente (el movimiento de las cuchillas los irá metiendo hacia adentro), ayudándose con la espátula. Programe el tiempo que indique el fabricante en el paquete, 100°. vel. 1.

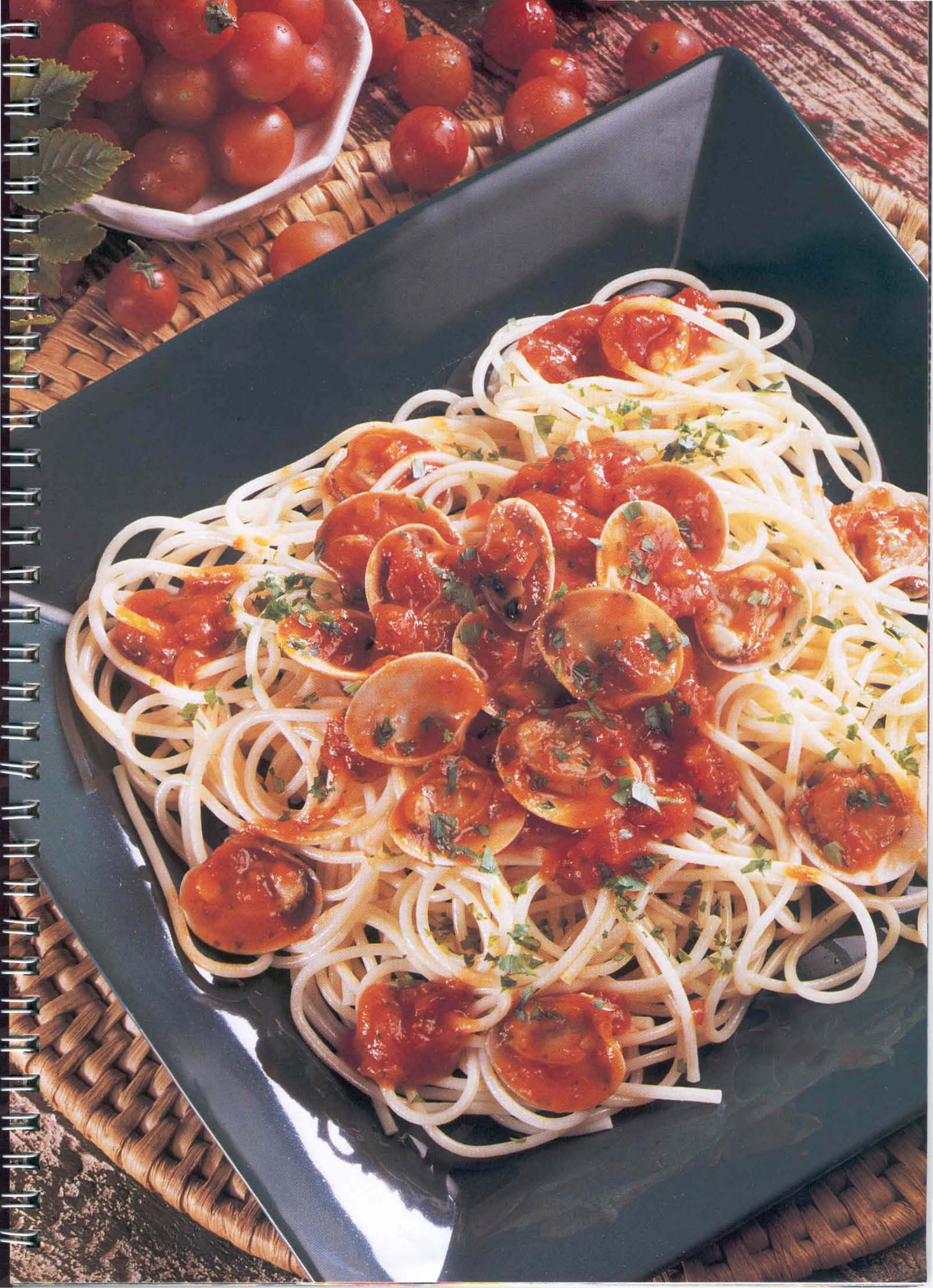
Por último, escurra los espaguetis y colóquelos en una fuente de servir. Caliente la salsa y viértala sobre los espaguetis.

Puede cocer otro tipo de pasta a su gusto.









Timbal de Patatas y Salmón

Ingredientes

Para los timbales:

• 1 kg de patatas • 500 g de agua
• 250 g de salmón
• Para adornar, huevas de mújol negras y rojas (opcional)

Para la salsa holandesa:

•6 yemas • 150 g de mantequilla • 100 g de agua
• El zumo de un limón
• 1/4 cucharadita de pimienta • Sal
• 1 cucharadita de estragón seco o 2 de fresco

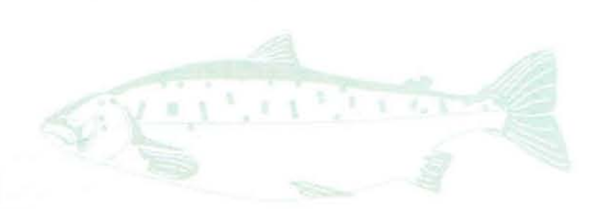
Preparación

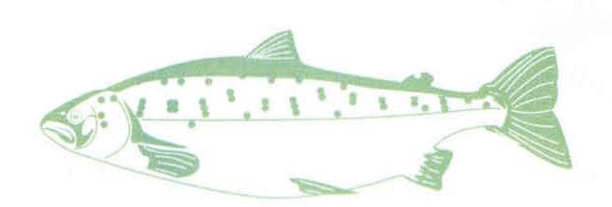
Prepare la salsa holandesa poniendo todos los ingredientes en el vaso y programando 5 min., temperatura 70° a vel. 4. Cuando haya terminado, programe 1 min. a la misma vel. pero sin temperatura para que se enfríe y no se corte. Tápela y reserve. Ponga en el vaso 1/2 litro de agua aproximadamente. Programe 8 min., temperatura Varoma, vel. 2.

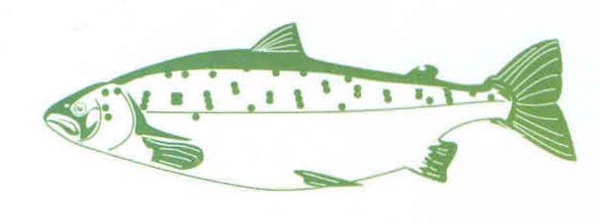
Mientras tanto, pele las patatas y pártalas como para tortilla, colocándolas en el recipiente Varoma. Cuando el agua del vaso hierva, coloque el recipiente sobre la tapadera y programe 20 min., temperatura Varoma, vel. 2 (verifique si están cocidas y espolvoréelas con un poco de sal).

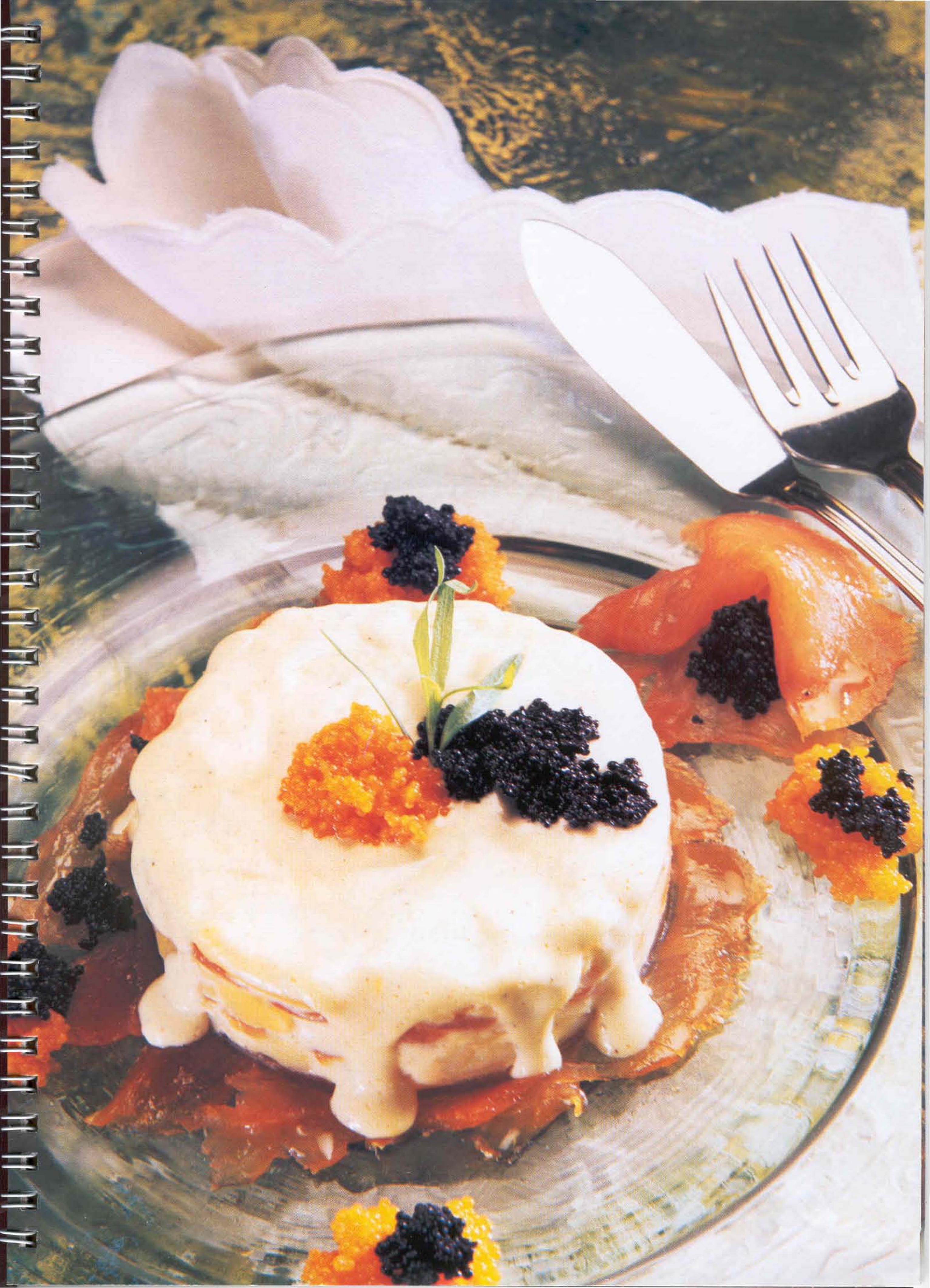
Si tiene aros pequeños de repostero utilícelos para formar los timbales; si no dispone de ellos, haga capas poniendo patatas, holandesa y salmón alternativamente, procurando que queden redonditos.

Para servirlos, cubra con holandesa y adorne con un poco de salmón y huevas de mújol.









Delicias de Salmón Relleno en Camisa de Brioche

Ingredientes

Para el fumet:
- *250 g de gambas*
- *300 g de leche entera*
- *50 g de vino blanco*

Para el sofrito:
- *50 g de mantequilla*
- *50 g de aceite*
- *250 g de champiñones (blanqueados con limón)*
- *1 diente de ajo*

Para la bechamel:
- *El líquido sobrante del sofrito*
- *50 g de cebolla*
- *80 g de harina*
- *10 mejillones (previamente abiertos y sin el borde negro)*
- *200 g de nata líquida o una lata de nata "La Lechera"*
- *50 g de queso Parmesano rallado*
- *Sal, pimienta y nuez moscada*

Resto:
- *Masa brioche (200 g de leche, 70 g de mantequilla, 3 yemas, 50 g de azúcar, 1 cucharadita de sal, 20 g de levadura prensada o 1 sobre de levadura de pan, 450 a 500 g de harina). Prepárela según la pág. 24 del libro "Un nuevo amanecer")*
- *1 cola grandecita de salmón sin piel ni espinas*
- *1 huevo batido para pintar*

Preparación

Ponga los mejillones bien limpios en el recipiente Varoma. Resérvelos. Ponga en el vaso 1/2 litro de agua y programe 5 min., temperatura Varoma, vel. 1. Coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera y programe 10 min., temperatura Varoma, vel. 1. Compruebe que se han abierto bien. Sepárelos de las conchas, quíteles el borde negro y reserve. Si no tiene queso rallado, rállelo de la forma habitual y resérvelo.

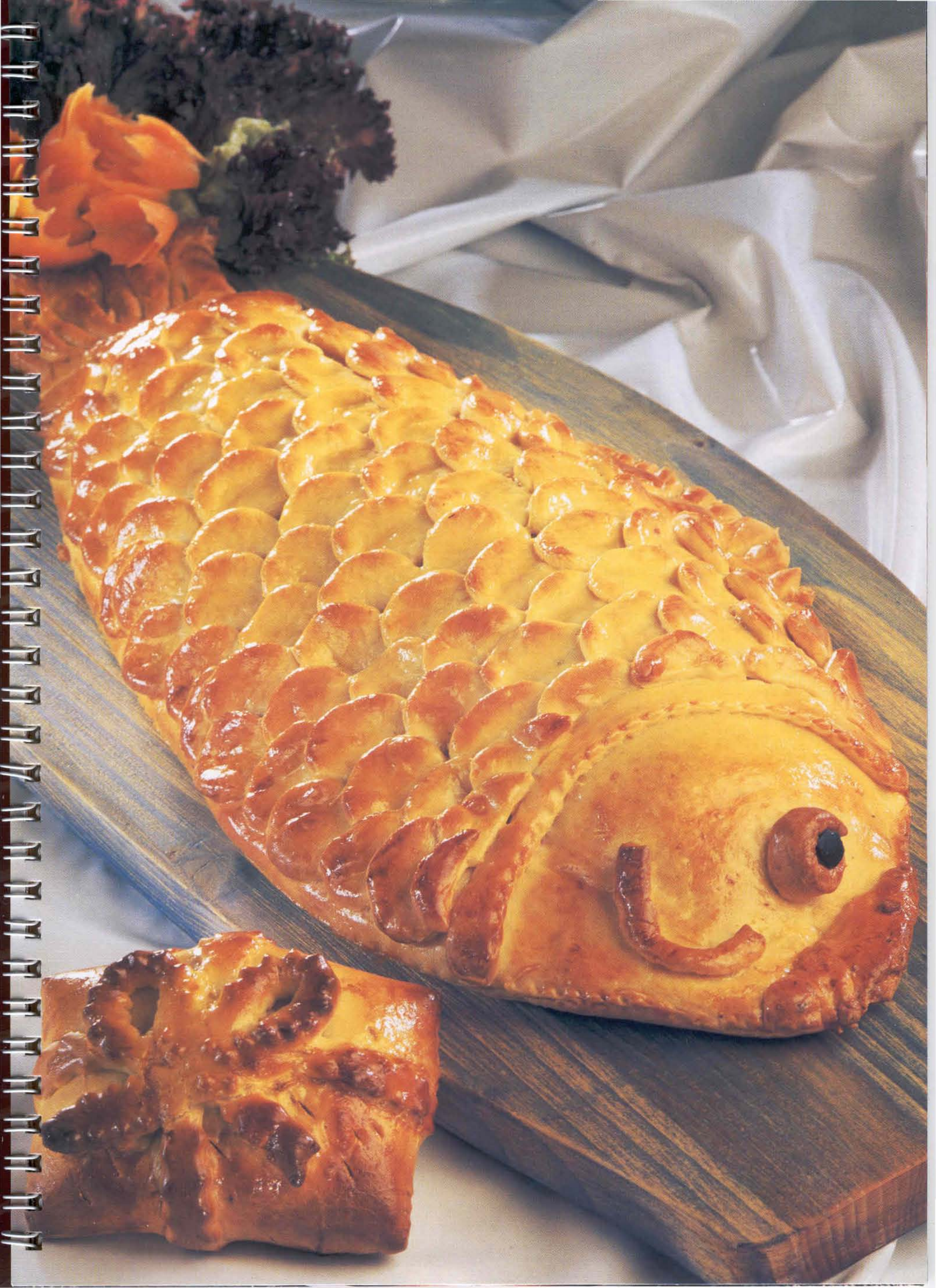
Haga el fumet con la leche, el vino y las cabezas y cáscaras de las gambas (reserve los cuerpos). Programe 6 min., 100º, vel. 4. Cuélelo por un colador fino y reserve el líquido. Lave muy bien la tapa y el vaso.

Haga el sofrito. Ponga la mariposa en las cuchillas. Añada la mantequilla, el aceite, los champiñones laminados y el diente de ajo en trocitos. Programe 10 min., temperatura Varoma, vel. 1. En el último momento añada los cuerpos de las gambas troceados. Ponga el cestillo en un recipiente y vuelque sobre el mismo el contenido del vaso para que escurra bien el líquido. Reserve el sofrito y vuelva a poner el líquido escurrido en el vaso del Thermomix.

Haga la bechamel. Incorpore la cebolla y programe 4 min., 100º, vel. 4. Añada la harina y vuelva a programar 2 min., 90º, vel. 4. Agregue los mejillones, el líquido del fumet, la nata y el queso rallado. Sazone y mezcle 10 seg. en vel. 8. Baje con la espátula los restos y programe 7 min., 90º, vel. 2 y 1/2. Cuando falten 2 minutos, incorpore el sofrito de champiñones y gambas. Compruebe el punto de sal. Saque el contenido del vaso y reserve.

Prepare la masa brioche tal y como se explica en el libro indicado, sobre papel Albal o vegetal del tamaño de la bandeja del horno, ponga la mitad de la masa estirándola muy finita. Ponga encima una de las mitades de la cola de salmón, cúbrala con la bechamel y ponga encima el resto del pescado, a modo de bocadillo. Cubra con la otra mitad de masa, dándole forma de pescado, sellando bien los bordes. Pinte toda la superficie con huevo batido. Haga redondeles con los restos de masa, con ayuda de una boquilla, a modo de escamas y píntelos con huevo batido para que queden bien adheridos en la superficie. Hornee de 20 a 25 minutos a 180º (si ve que se dora demasiado, cúbralo con papel de aluminio). Sírvalo caliente acompañado de una ensalada, o a su gusto.

Otra idea: Si no desea hacer el pescado, puede confeccionar paquetitos, partiendo el salmón en trozos pequeños y envolviéndolos en la masa, junto con el relleno, a modo de bocadillos (como en la foto). De esta forma tendrá una ración por persona. Si lo hace así, puede tenerlos hechos con antelación (sin pintarlos) y congelarlos. Cuando vaya a hacerlos, píntelos con huevo y hornéelos.



Pechuga de Pavo Rellena

Ingredientes

- *1 pechuga de pavo, de unos 900 g, abierta como un libro (para enrollarla)*
- *70 g de ciruelas pasas sin hueso, troceadas*
- *70 g de uvas pasas*
- *50 g de nueces*
- *5 o 6 porciones de quesitos*
- *1 manzana reineta en lonchitas (puede hacerlas con un pelapatatas*
- *Sal y pimienta*

Para las cebollas confitadas:

- *700 g de cebollas*
- *70 g de mantequilla*
- *30 g de aceite*
- *2 pastillas de caldo de carne*
- *30 g de caramelo líquido*
- *200 g de buen vino tinto*
- *50 g de agua*
- *Pimienta*

Preparación

Extienda la pechuga, salpimente y empiece a rellenarla con la manzana, los quesitos y los frutos secos. Deje un borde amplio sin relleno para poderlo envolver.

Haga el rollo apretando bien. Haga un rectángulo de papel Albal y ponga la pechuga sobre él. Envuelva el rollo procurando que quede bien apretado.

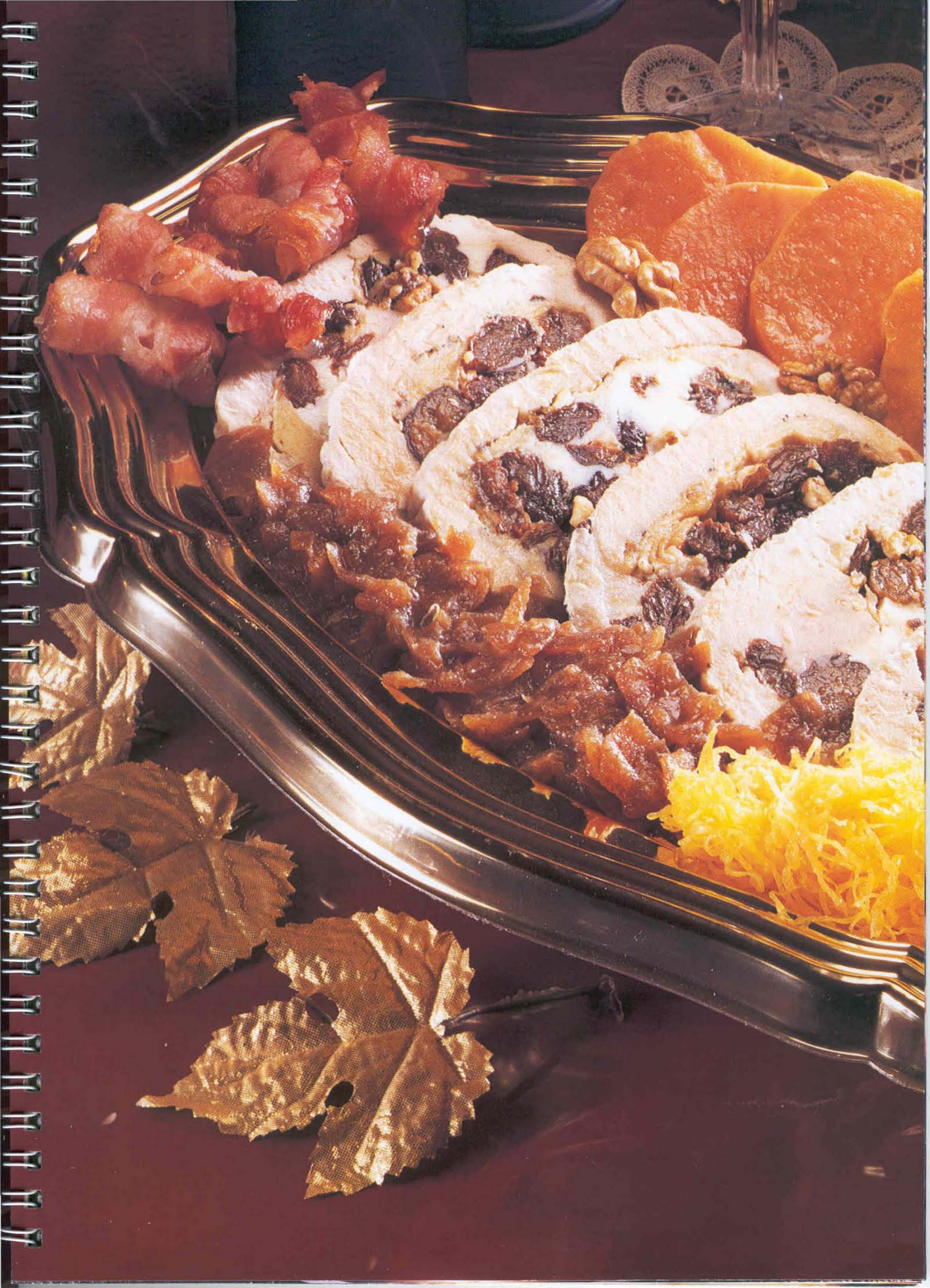
Colóquelo en el centro del reciupiente Varoma y ponga patatas, batatas o la guarnición deseada en los lados, en sentido vertical para que no cubran los orificios y permitan la salida de vapor.

Prepare las cebollas confitadas: Trocee la cebolla (en dos veces) durante 6 seg. en vel. 3 y 1/2. Saque y reserve. Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso toda la cebolla troceada junto con la mantequilla y el aceite. Programe 30 min., temperatura Varoma, vel. 1. Cuando empiece a hervir, ponga sobre la tapadera el recipiente Varoma con la pechuga de pavo. Cuando termine el tiempo, compruebe que está bien hecho, de no ser así programe unos minutos más. Deje enfriar la pechuga antes de cortarla. Añada las pastillas de caldo el caramelo líquido, el vino, el agua y la pimienta. Programe de 10 min. a temperatura Varoma, vel. 1.

Para servirlo, quite el papel, parta la pechuga en rodajas y póngale la salsa de cebolla. Sirva con las patatas y las cebollas o la guarnición elegida.

Nota: Recuerde que el ancho de la pechuga no debe ser superior al del recipiente Varoma (unos 25 centímetros aproximadamente).

Consejos: Este relleno le sirve para hacerlo también con cinta de lomo abriéndola en forma de libro, finita para enrollarla, el resto proceda igual que con la pechuga de pavo.
Puede cambiar también el vino tinto por 200 g de Coca-cola y en ese caso déjelo 15 min. en lugar de 10 min.



Magret de Pato con Castañas y Salsa de Naranja

Ingredientes

- *2 magrets de pato*
- *200 g de ciruelas pasas sin hueso*
- *500 g de castañas cocidas enteras (se venden ya preparadas en lata)*
- *300 g de zumo de naranja*
- *1 lata de Coca-cola normal (350 g aprox.)*
- *2 naranjas grandes de mesa*
- *La ralladura de 3 naranjas (sólo la parte coloreada)*
- *2 pastillas de caldo de pollo o sal y pimienta*

Para el sofrito:

- *50 g de aceite de oliva*
- *La piel de uno de los magrets partida en 4 trozos*
- *250 g de chalotas* • *500 g de cebollas*

Preparación

Previa: Abra los magrets por la mitad, sin llegar a separarlos, a modo de libro, o pida que se lo hagan en el establecimiento donde los compre. Aplástelos un poco para que queden lo más finos posible. Ralle la piel de las naranjas de zumo o bien haga hilitos de piel con el utensilio que se indica en la pág. 8 del libro de masas. Resérvela.

Ponga a macerar los magrets en el zumo de naranja, con la ralladura y la Coca-cola, durante 1 hora como mínimo. Transcurrido este tiempo, escúrralos y reserve el líquido para la salsa. Quíteles la piel, parta una de ellas en 4 trozos y resérvela. La otra puede guardarla para otro uso o desecharla.

Salpimiente la carne por ambos lados y ponga por encima castañas bien escurridas y ciruelas pasas. Haga un rollo y envuélvalo en film transparente apretando bien. Después vuelva a envolverlo en papel de aluminio. Resérvela. Pele las naranjas de mesa llegando bien a la carne con el fin de que no quede nada de blanco y vaya sacando gajos sin piel, como se indica en la pág. 10 del libro "Repostería".

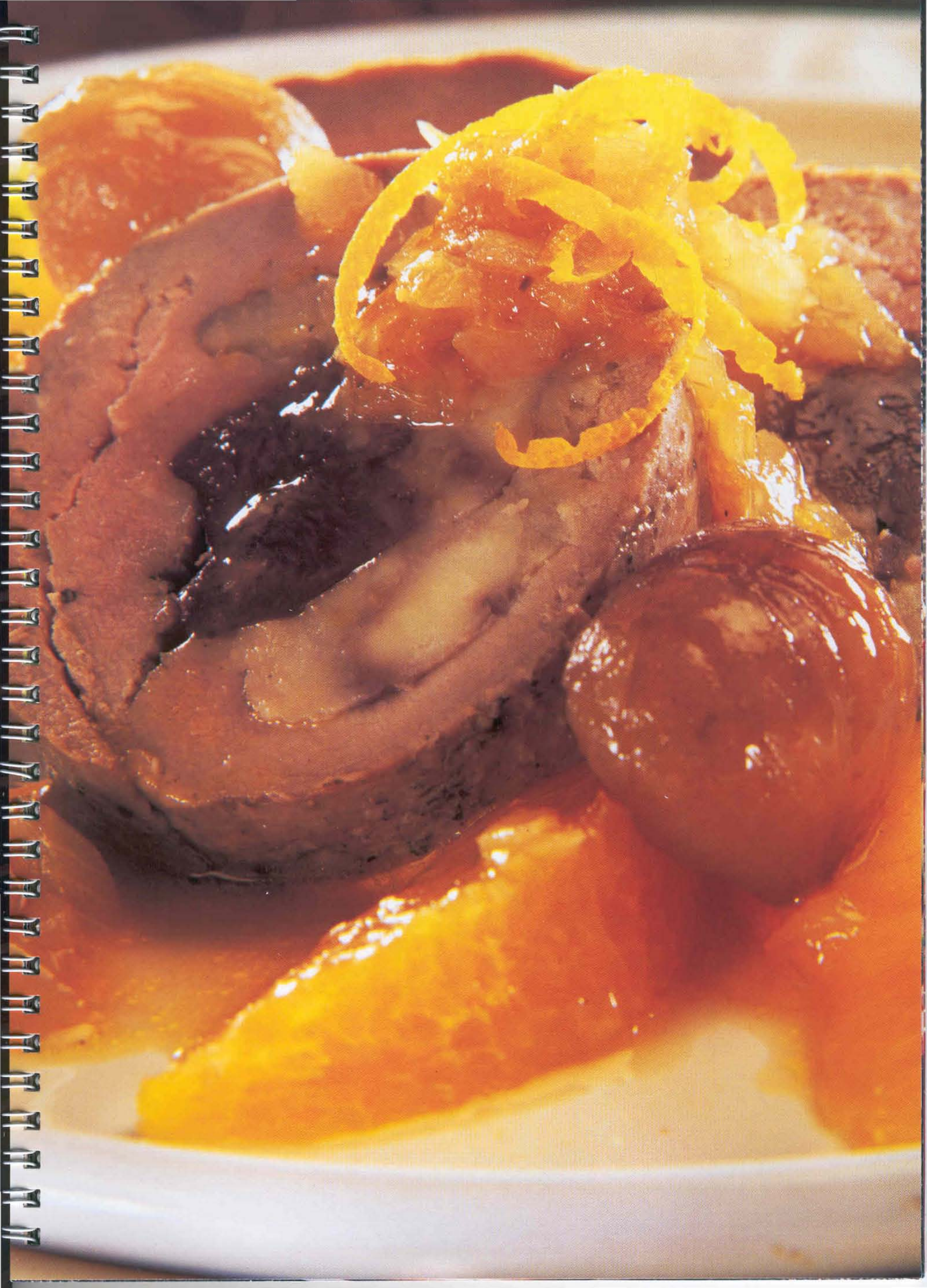
Coloque los dos rollos bien envueltos en el recipiente Varoma y alrededor de los mismos, gajos de naranja y las castañas que le hayan sobrado. Tape bien y resérvelos.

Sofrito: Trocee las cebollas y las chalotas durante 10 seg. en vel. 3, en dos veces. Sáquelas y resérvelas. **Ponga la mariposa en las cuchillas**, eche todos los ingredientes del sofrito y programe 15 min., 100°, vel. 1.

Añada el líquido de la maceración, las pastillas de caldo o la sal y la pimienta recién molida. Coloque encima el recipiente Varoma que tenemos reservado y programe 25 min., temperatura Varoma, vel. 1. Al terminar, destape el recipiente Varoma con precaución y pinche los rollos (no es necesario desenvolverlos), para que suelten el jugo y caiga al vaso. Retire el recipiente Varoma y si el contenido del vaso está muy líquido, programe 10 min. más a la misma temperatura y velocidad para que evapore.

Retire los trozos de piel de pato y deséchelos. Desenvuelva los rollos y pínchelos un poco para que suelten el jugo, que incorporará a la salsa.

Sírvalo cubriendo de salsa el fondo del plato, sobre ésta ponga rodajas de magret relleno, cortadas del grosor que Ud. prefiera y adorne con los gajos de naranja y las castañas.



Foie de Pato con Salsa "Pedro Ximénez"

Ingredientes

- *1 higadito de pato fresco de 500 a 600 g*
- *Agua, cubitos de hielo y sal gorda para cubrirlo*
- *Pimienta molida al gusto*
- *1/2 cucharadita de azúcar* • *Sal al gusto*
- *1 cucharada de Oporto* • *2 cucharadas de brandy*
- *1/2 l de agua para poner en el vaso*

Para la salsa "Pedro Ximénez":

- *1 botella de vino dulce Pedro Ximénez*
- *250 g de nata líquida*
- *El zumo de 1 naranja*
- *Un poquito de sal y pimienta*
- *1 cucharadita de maicena*

Preparación

Cubra el hígado con agua fría, 4 cubitos de hielo y una cucharadita de sal gorda y téngalo en maceración durante 2 horas.

Saque el hígado del agua y séquelo con papel de cocina. Quite las arterias de los dos lóbulos del hígado (no importa que éste se parta al hacer la operación).

Ponga el hígado sobre film transparente, espolvoréelo con el azúcar, la sal y la pimienta. Eche los licores y una todo bien, apretando el hígado. Forme un rulo con el hígado bien envuelto en el film, y déjelo de esta forma en maceración, un mínimo de 4 horas en el frigorífico (si pueden ser 8 horas, mejor). Pasado este tiempo, envuélvalo en otro film transparente, apretando bien y por último envuelvalo con papel Albal, procurando que quede bien cerrado por los lados.

Póngalo en el recipiente Varoma. Ponga en el fondo un par de tenedores boca abajo y encima el rulo de forma que no tape los orificios. Ponga el agua en el vaso y programe 5 min., temperatura Varoma, vel. 2. Cuando empice a hervir, coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera y programe 7 min., temperatura Varoma, vel. 2. Cuando termine, déle la vuelta al foie y vuelva a programar 7 min. más a la misma temperatura y velocidad.

Sáquelo y póngalo sobre hielo unos minutos. Mejora si se deja 24 horas en reposo, en el frigorífico, antes de degustarlo.

Prepare la salsa "Pedro Ximénez": Ponga el vino en el vaso del Thermomix y programe 30 min., temperatura Varoma, vel. 2.

Cuando haya acabado, compruebe que el líquido se ha reducido a la mitad aproximadamente. Añada la nata, la maicena disuelta en el zumo y los condimentos y programe 15 min. más a la misma temperatura y velocidad. Para evitar posibles salpicaduras, quite el cubilete de la tapadera y coloque en su lugar el cestillo invertido. Sirva el foie con la salsa de "Pedro Ximénez".



Tronco de Aguacate

Ingredientes

Para la masa:

• *4 huevos* • *120 g de azúcar* • *120 g de harina*

Para el relleno:

• *1 aguacate*

• *200 g de palitos de cangrejo, gambas cocidas o langostinos cocidos*

• *Salsa rosa (ver receta en pág. 18 del libro "Un nuevo amanecer")*

Preparación

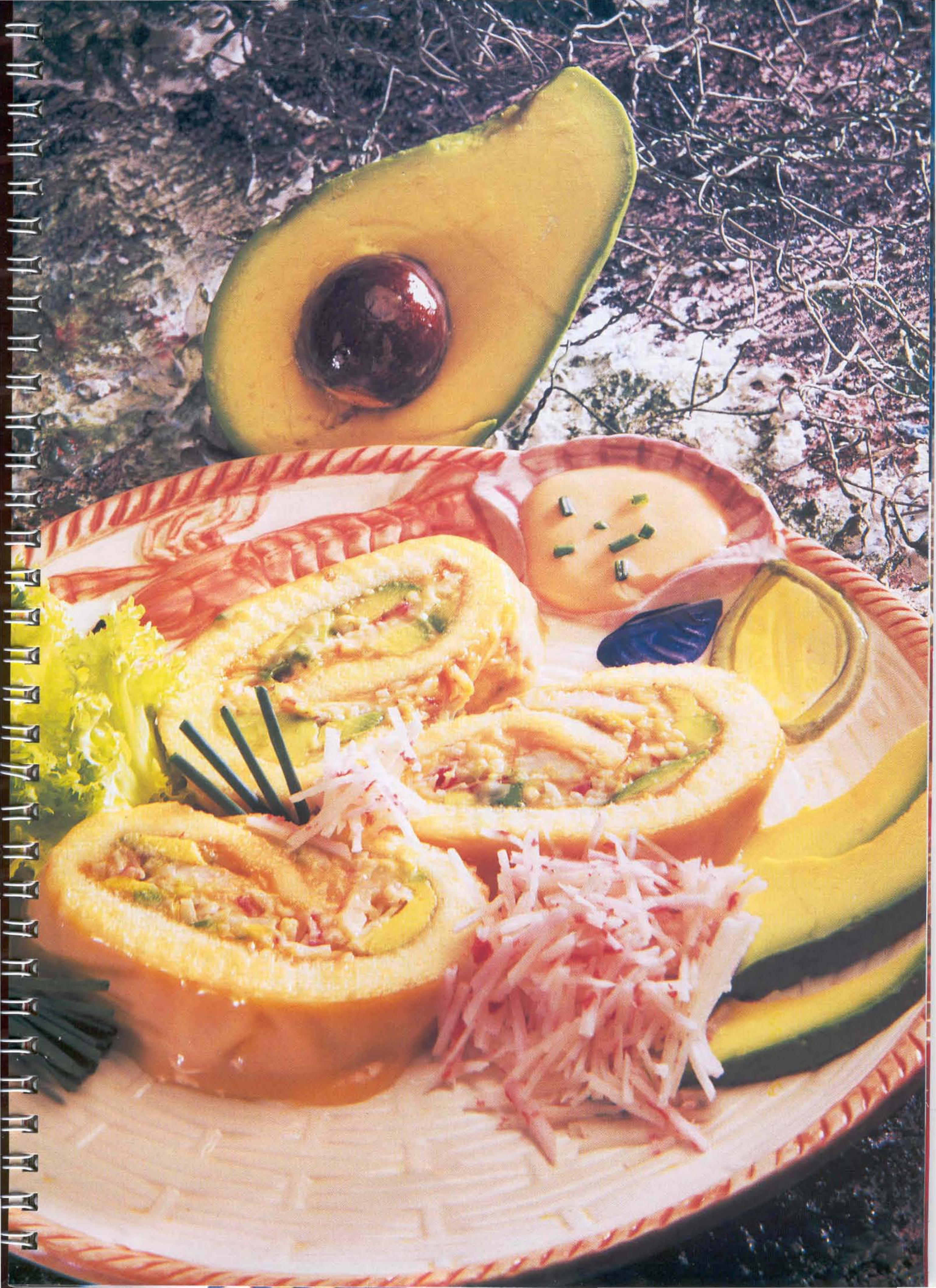
Ponga la mariposa en las cuchillas, eche el azúcar y los huevos y programe 6 min. a 40° en vel. 3. A continuación, vuelva a programar 6 min. en vel. 3 sin temperatura. Eche la harina y programe 4 seg. en vel. 2.

Forre la bandeja del horno con papel vegetal o lámina antiadherente. Vierta la mezcla en la misma y extiéndala bien. Precaliente el horno a 180° y hornee a esta temperatura durante 9 o 10 min. Vuelque sobre una lámina de papel Albal o un paño húmedo, enróllelo y resérvelo.

Prepare la salsa rosa según la receta del libro. Saquela y resérvela. Desenrolle el bizcocho y píntelo con un poco de salsa rosa. Cubra con palitos de cangrejo troceados (o con las gambas o los langostinos). Haga láminas finitas con el aguacate y póngalas sobre los palitos. Cubra toda la base sin llegar a uno de los extremos.

Vuelva a enrollar apretándolo y déjelo en el frigorífico bien envuelto en papel Albal o transparente. Antes de servirlo, cubra con la salsa rosa restante y adórnelo a su gusto.

Otro relleno delicioso: 150 g de jamón de york y 150 g de queso azul. Cubra la masa con jamón de york y el queso azul por encima desmigado. Enróllelo y envuélvalo en papel Albal, apretando bien. Hornéelo durante 15 min. a 180° (precalentando el horno antes), para que se funda el queso.
Hágalo rodajas y sírvalo caliente adornándolo con lechuga picada y tomates cereza, o a su gusto.



Pudding "7 minutos"

Ingredientes

- *3 latas de 115 g de mejillones en escabeche (escurrir el líquido)*
- *2 pimientos morrones (140 g aprox.)*
- *1 bote de leche ideal* • *4 huevos*
- *Pimienta y sal (con mucha moderación)*
- *Aceitunas sin hueso y pepinillos (opcional)*
- *Salsa rosa (ver receta en pág. 18 del libro "Un nuevo amanecer")*

Preparación

Ponga todos los ingredientes en el vaso, excepto las aceitunas, los pepinillos y la salsa rosa y programe 15 seg. en vel. 4.

A continuación, ponga la mariposa en las cuchillas y programe 7 min. a 90° en vel. 2. Rectifique la sazón. Vierta la mezcla en un molde de corona, déjelo enfriar y desmolde. Cubra con salsa rosa y adórnelo según su gusto gusto.

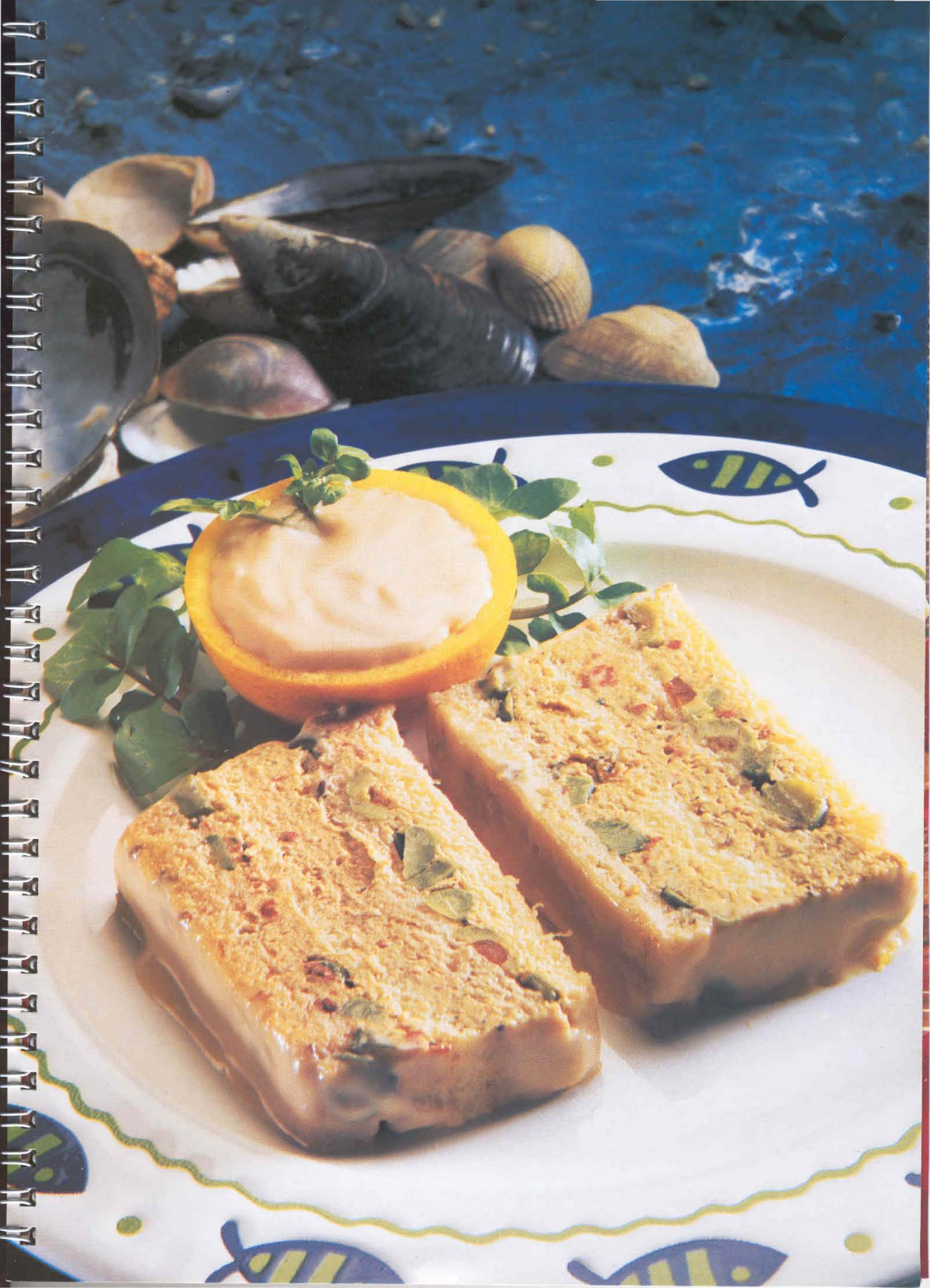
También puede hacer un "sandwichón", como en la foto. Para ello compre pan Bimbo (puede ser integral de 8 cereales, el normal o ambos) y quítele la corteza. Forre un molde de plum-cake con film transparente, procurando que sobresalga por los bordes de todo el molde. Humedezca el pan con mantequilla y salsa rosa y vaya formando capas de pan, pudding y aceitunas y pepinillos si los usa, empezando y acabando con una de pan. Cúbralo con film transparente y déjelo reposar en el frigorífico. Cuando vaya a servirlo, tire del film transparente para desmoldarlo, colóquelo en una bandeja de servir, cúbralo con salsa rosa y adórnelo al gusto.

Sugerencia: Puede utilizar este pudding para rellenar tomates crudos o barquitas de pepino.









Fondue en Pan Payés

Ingredientes

- *1 pan tipo payés de 600 g aproximadamente*
- *300 g de cebolletas*
- *300 g de mayonesa (1 huevo, 1 diente de ajo, 1 cucharada de agua, sal, pimienta y 250 o 300 g de aceite)*
- *250 g de queso Emmental*
- *250 g de queso manchego curado Flor de Esgueva*
- *Pimienta recién molida*
- *Papel de aluminio para envolverlo*

Preparación

Corte el pan por la parte superior a modo de tapa y vacíelo de miga. Ponga la tapa nuevamente y resérvelo. Ralle cada queso por separado y únalos en un bol. Resérvelos.

Ponga las cebolletas troceadas en el vaso del Thermomix, cubra con agua y rállelas durante 30 seg. en vel. 5. Escúrralas en el cestillo y póngalas sobre papel de cocina para quitarle el exceso de agua. Resérvelas.

Haga la mayonesa poniendo en el vaso todos los ingredientes indicados en la misma, excepto el aceite. Bata 25 seg. en vel. 5 y a continuación sin levantar el cubilete, baje a vel. 4 y vaya echando el aceite sobre la tapadera hasta terminarlo.

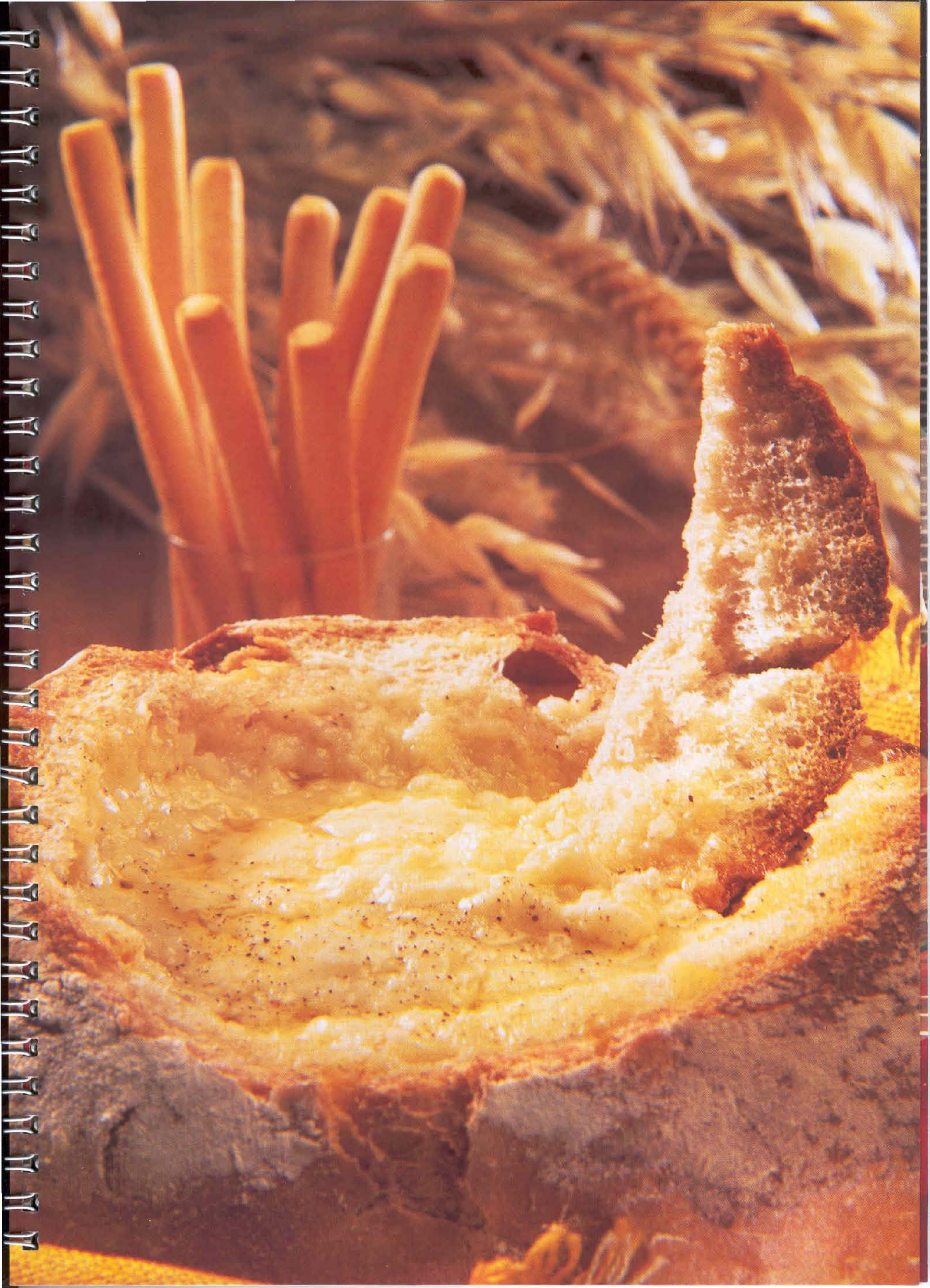
Ponga las cebolletas, los quesos y pimienta recién molida sobre la mayonesa y mezcle bien en vel. 2, ayudándose con la espátula.

Rellene el pan que tenemos reservado con el preparado anterior, asegurándose de que está bien mezclado y rectifique la sazón si fuera necesario. Colóquele la tapa y envuélvalo muy bien con dos hojas de papel Albal y apriételo bien.

Precaliente el horno a 180° y hornee el pan durante 1 hora. Pasado este tiempo, sírvalo inmediatamente, haciendo gajos con la tapa a modo de cucharillas. A medida que se acaben, iremos haciendo tiras de los bordes del pan, ayudándonos de un buen cuchillo, para seguir mojándolas en la fondue.

Nota: Se puede tener el pan relleno y congelarlo. El día que quiera consumirlo, métalo en el horno aumentando el tiempo en 15 min.

Receta facilitada por Amparo Taberner de Valencia



Helado Celestial

Ingredientes

Para el praliné:
- *200 g de azúcar*
- *100 g de almendras crudas peladas*

Para el resto:
- *100 g de galletas Chiquilín, María, Digestive o al gusto*
- *6 claras de huevo,*
- *Unas gotas de limón*
- *Una pizca de sal*
- *500 g de nata líquida para montar muy fría*
- *180 g de leche condensada "La Lechera" (la mitad de un bote pequeño)*

Preparación

En una sartén de fondo grueso, haga un caramelo con el azúcar y cuando empiece a dorarse añada las almendras (debe quedar de un color dorado oscuro). Viértalo sobre papel de horno y deje enfriar el praliné.

Cuando la plancha esté bien fría, pártala en trozos y échelos en el vaso (que deberá estar muy seco, así como las cuchillas). Rállelo, sin llegar a pulverizarlo, durante 12 seg. en vel. 3 y 1/2 (tiene que quedar grueso). Sáquelo y resérvelo en una bolsa de plástico. Todo lo anterior deberá estar hecho antes de continuar con la receta.

Pulverice las galletas echándolas con la máquina en marcha en vel. 6 (si queda algún trozo, repita la operación). Sáquelas y resérvelas.

Lave bien el vaso y las cuchillas para que no queden restos de grasa. Séquelo. Ponga la mariposa en las cuchillas, añada las claras, , unas gotas de limón y la pizca de sal, y programe 6 min. en velocidad 3. Sáquelas y resérvelas.

Sin lavar el vaso y con la mariposa en las cuchillas, monte la nata bien firme en vel. 3. Sáquela a otro recipiente.

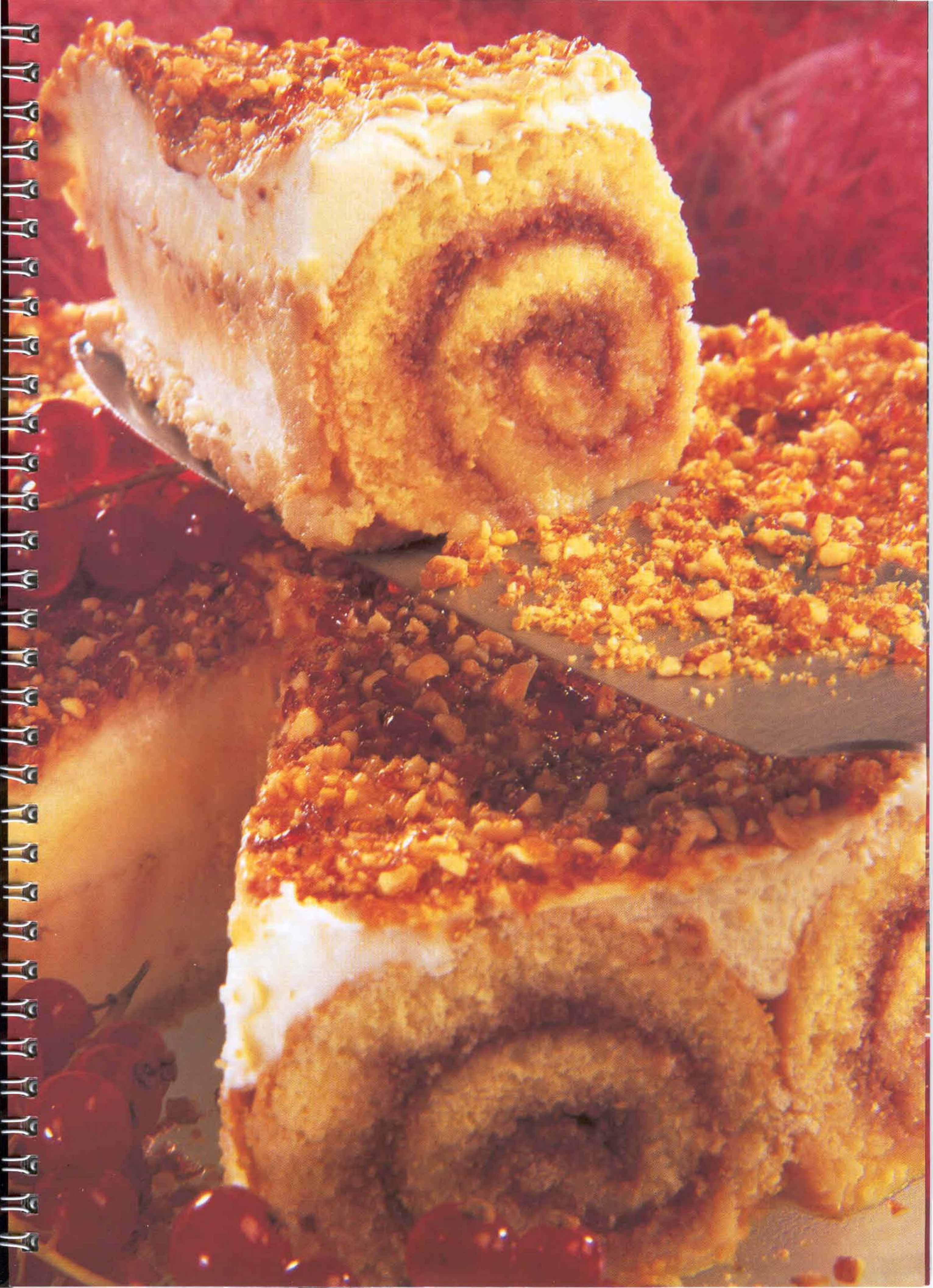
Haga un hueco en el centro de la nata montada, eche la leche condensada y a continuación las claras montadas, mezcle delicadamente con movimientos envolventes, hasta conseguir una mezcla homogénea. Proceda a montar el helado rápidamente, para evitar que se baje la mezcla.

En un molde redondo y desmontable de 22 cm de diámetro por 6 de alto, eche una capa de galletas, a continuación la mitad de la mezcla, una capa de praliné y el resto de la mezcla, cubriendo todo con otra capa de praliné.

Métalo en el congelador. Desmolde y adorne a su gusto. Sírvalo con un coulis de frutas (las que Ud. quiera) que preparará triturando las mismas con zumo de limón.

Variantes: En lugar de praliné en el centro, puede poner frutas del bosque o mermelada de grosellas, arándanos o al gusto.

Nota: Si quiere el helado más decorativo, puede hacer un brazo de gitano (3 huevos, 90 g de azúcar y 90 g de harina), siguiendo la técnica de la pág. 97 del libro de "Repostería" y rellenándolo de mermelada de frambuesa. Corte en lonchas (como en la foto) y póngalas alrededor del molde antes de echar el helado.



Tarta de moka

Ingredientes

- *30 bizcochos de soletilla*
- *150 g de café fuerte (paramojar los bizcochos)*
- *Un poquito de leche fría (para mojar los bizcochos)*
- *Almendras tostadas (para espolvorear al final como adorno)*

Para el relleno:

- *400 g de mantequilla a temperatura ambiente*
- *350 g de azúcar* • *6 yemas*
- *100 g de agua*
- *2 cucharadas de Nescafé*
- *Un pellizco de sal*

Preparación

Forre un molde en forma de corazón con film transparente procurando que sobresalga bien del mismo. Prepare la crema de moka. Ponga el agua y el azúcar en el vaso y programe 6 min. a 100°, en vel. 2.

Añada las yemas y la sal, y programe 3 min., 85°, en vel. 4. Mientras, disuelva el Nescafé en un poquito de agua. Cuando termine el proceso anterior, échelo en el vaso y mezcle 5 seg. en vel. 4 (tiene que quedar como una natilla). Saque del vaso y deje enfriar.

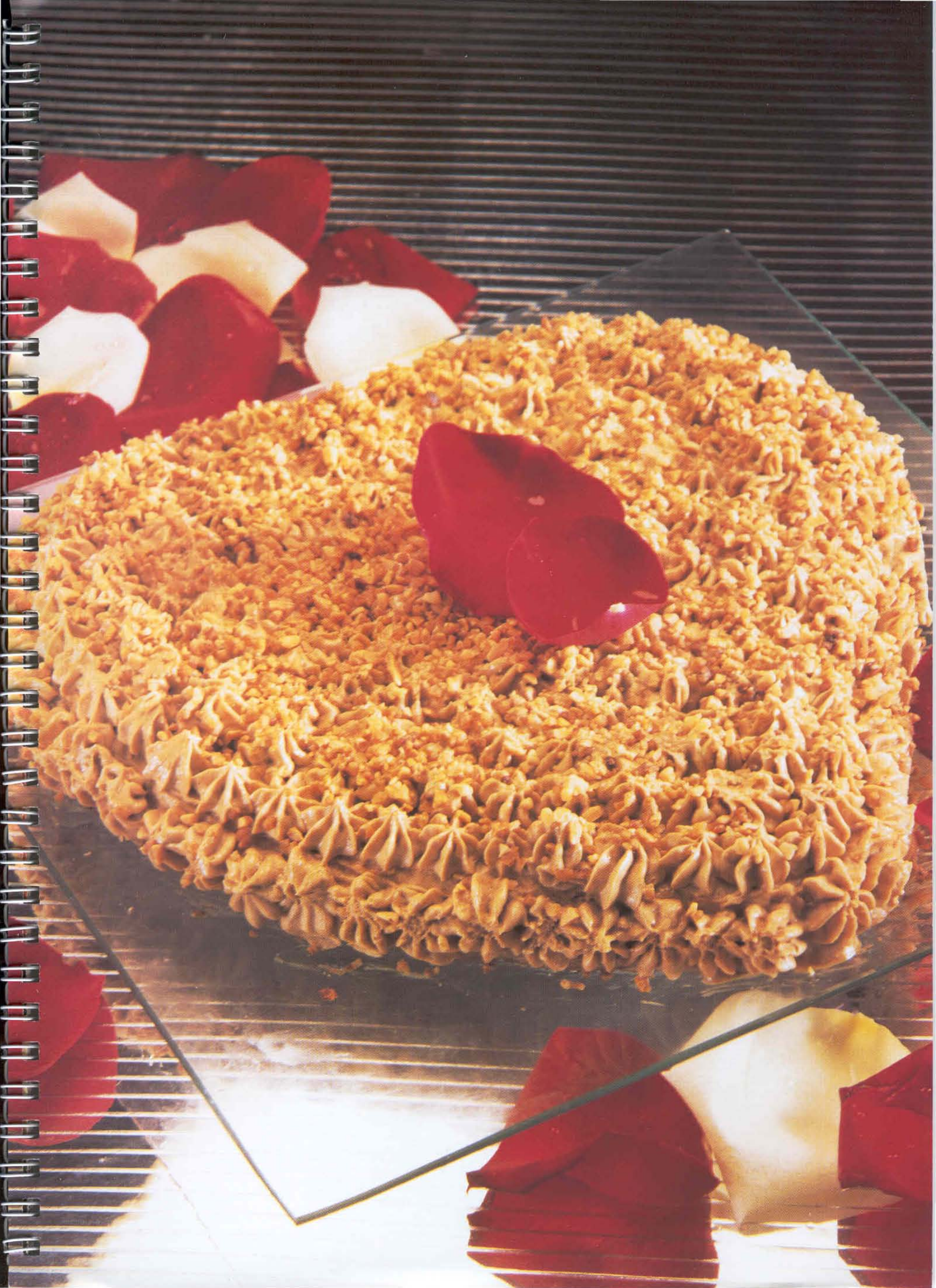
Lave el vaso y ponga la mariposa en las cuchillas. Incorpore la mantequilla y programe vel. 2 hasta que la misma se haya convertido en pomada.

Con la máquina en vel. 2, vaya incorporando poco a poco la natilla. Bata unos segundos más cuando haya incorporado todo el líquido.

Ponga la primera capa de bizcochos de soletilla en la base y pincélelos con leche fría. Extienda sobre esta primera capa, crema de moka. Ponga otra capa de bizcochos y remójela con café, cubra con otra capa de moka y termine con la última capa de bizcochos también remojada con café. Tape con film y déjela en el frigorífico para que la crema tome cuerpo.

Saque la tarta del molde ayudándose con el film. Cúbrala con crema de moka y las almendras tostadas. Para adornar utilice la manga pastelera con boquilla rizada, rellena de crema de moka. Consérvela en el frigorífico.

Consejos: Debe saber que para hacer la moka tiene que estar completamente fría la crema de yemas. Si no fuese así al incorporar ésta a la mantequilla no le montaría.
Debe hacerse con mantequilla, no con margarina.
Puede hacerlo en un molde a su gusto, queda muy bien en uno de plum-cake.



SERVICIO CENTRALIZADO DE ATENCIÓN AL CLIENTE
902-33 33 50

DELEGACIONES THERMOMIX Y SERVICIOS TÉCNICOS

02003 Albacete
Marqués de Villores, 45
Teléfono 967 23 72 85

11204 Algeciras
Sonrisa, Blq. 4
Teléfono 956 58 70 23 – Fax 956 58 77 74

03005 Alicante
Avda. General Marvá, 25 y 27
Teléfono 96 598 62 69 – Fax 96 598 42 37

06011 Badajoz
Godofredo Ortega Muñoz, 15 A - Edif. Roble
Teléfono 924 20 76 46 – Fax 924 20 76 44

08025 Barcelona I
San Antonio Mª Claret, 50-62
Teléfono 93 476 67 50 – Fax 93 457 60 08

08028 Barcelona II
Tenor Masini, 112-114
Teléfono 93 411 80 30 – Fax 93 411 80 35

48006 Bilbao
Virgen de Begoña, 14 - 16
Teléfono 94 479 56 90 – Fax 94 479 38 42

11010 Cádiz
Gral. Muñoz Arenillas, 11-13
Teléfono 956 29 35 18 – Fax 956 29 27 66

30204 Cartagena
Alfonso X El Sabio, 33
Teléfono 968 53 90 06 – Fax 968 33 01 30

51001 Ceuta
C. Real, 90 interior
Teléfono 856 20 00 16 – Fax 856 20 01 33

14008 Córdoba
Avda. de Cervantes, 12 - Pasaje, Local 6
Teléfono 957 49 83 90 – Fax 957 49 85 57

33202 Gijón
Muro de San Lorenzo, 2
Teléfonos 985 17 58 47 – Fax 985 17 56 37

18004 Granada
Arabial, 16
Teléfono 958 53 54 02 – Fax 958 53 54 04

21002 Huelva
Sor Paula Alzola, 16-18
Teléfono 959 54 07 39 – Fax 959 25 11 82

11401 Jerez
Avila, 27
Teléfono 956 32 61 35 – Fax 956 33 31 88

15007 La Coruña
Avda. Mallos, 7
Teléfono 981 16 93 43 – Fax 981 16 97 85

35003 Las Palmas de Gran Canaria
Canalejas, 26 - 28
Teléfono 928 43 22 80 – Fax 928 43 22 82

28003 Madrid I
Vallehermoso, 87
Teléfono 91 535 84 90 - Fax 91 535 84 94

28016 Madrid II
Potosí, 11
Teléfono 91 458 01 41– Fax 91 458 30 38

28009 Madrid IV
Avda. Nazaret, 3
Teléfono 91 400 98 00 – Fax 91 400 98 04

28036 Madrid V
San Juan de la Salle, 3
Teléfono 91 745 47 70 – Fax 91 745 02 32

29002 Málaga
Jacinto Verdaguer, 11
Teléfono 952 36 36 20 – Fax 952 36 36 21

30009 Murcia
Avda. Libertad, 6 - Bloque 6 -1°
Teléfono 968 27 25 46 – Fax 968 24 56 48

33001 Oviedo
Fernando Vela, 16
Teléfono 985 11 87 27 – Fax 985 11 81 21

31008 Pamplona
Pintor Asenjo, 10 - 12 (trasera)
Teléfono 948 19 90 66 – Fax 948 19 71 07

08201 Sabadell
Plaza E. Granados, 1 - 3
Teléfono 93 745 79 99 – Fax 93 745 79 97

37002 Salamanca
Doctrinos, 8, 1°
Teléfono 923 28 13 51 – Fax 923 28 14 08

41011 Sevilla I
Pedro Pérez Fernández, 12
Teléfono 954 99 15 69 – Fax 954 27 35 70

41004 Sevilla II
Fernando Villalón, 3 (trasera)
Alfonso de Cossío, 12. Ed. Prado
Teléfono 954 98 98 45 – Fax 954 98 98 24

46003 Valencia
Cronista Carreres, 9 y Pº Ciudadela, 11
Teléfono 96 353 18 87 – Fax 96 353 44 69

47004 Valladolid
Ferrocarril, 13
Teléfono 983 21 82 08 – Fax 983 21 86 46

36201 Vigo
Concepción Arenal, 3 - 1°
Teléfonos 986 44 32 17 – Fax 986 44 63 56

50008 Zaragoza
Comandante Santa Pau, 8
Teléfono 976 46 87 53 – Fax 976 46 87 55

SERVICIOS TÉCNICOS ASOCIADOS

13002 Ciudad Real
LARA TECHNIREL
Jara, 1. Tlf. 926 21 17 87 – Fax 926 21 66 44

Elche (Alicante)
REPARACIÓN PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS
Conrado del Campo, 8. (03204). Tlf. 96 542 51 12
Doctor Jiménez Díaz, 12. (03202).
Tlf. 96 545 58 32 – Fax 96 542 51 12

07011 Palma de Mallorca
URBISAT, S.L.
Ibiza, 5. Tlf. 971 73 38 86 – Fax 971 45 62 53

20002 San Sebastián
GROSTON, S.L.
Usandizaga, 29. Tlf. 943 27 27 36 – Fax 943 27 76 06

39008 Santander
TELEC, S.C.
Juego de Pelota, 1 bajo. Tlf. 942 37 17 57 – Fax 942 37 17 57

38007 Santa Cruz de Tenerife
ÓSCAR CAULES, S.L.
Avda. Gral. Mola, 87. Tlf. 922 28 19 53 – Fax 922 22 30 51

15705 Santiago de Compostela
VÍCTOR SERVICIO TÉCNICO, S.L.
Entrerríos, 35. Tlf. 981 58 43 92 – Fax 981 57 25 43

45004 Toledo
REPARACIÓN ELECTRODOMÉSTICOS VALENTÍN
Panamá, 16. Tlf. 925 25 45 80 – Fax 925 25 45 80

Sede Social. Avda. Llano Castellano, 13. 28034 Madrid. Teléfono 917 283 600 – Fax 917 283 638

Les recordamos la posibilidad de asistir a las clases gratuitas de cocina con THERMOMIX
Para más imformación, llame al Tfno. 902 33 33 50 donde le atenderán sobre los cursos o cualquier otro tema de su interés.

Dirección del Proyecto y recetas: Mª Carmen Fernández. Ayudantes: Tere Vides, Yolanda Romero.
Dirección de Arte y Estilismo: Itos Vázquez. Fotografías: Fernando Ramajo.

Producido por Simpei, S.L. – Tfno. 915 360 277